EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER ROT SEKT

JAHRGANG:	2024
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12,00 %vol.
RESTZUCKER:	30,20 g/L
SÄURE:	6,00 g/L
ARTIKELNUMMER:	9337
EAN:	4011993767517



BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch geschmacklich eine bessere Qualität.

CHARAKTERISTIK

Farbe: dunkles Burgunderrot. Feine Frucht mit leichtem Anklang nach schwarzer Johannisbeer- und Kirschnote. Durch die Lagerung auf der Sekthefe erhielt dieser Spätburgunder Rot-Sekt seinen individuellen Charakter. Feines Spiel der Kohlensäure. Das Mousseux elegant mit edler Klasse.

PASST ZU

Sektempfang, als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.